38e Année. — Tome LXXV. N° 1951 Paris, 19 Novembre 1931

REVUE DE VITICULTURE

LA COOPERATION VINICOLE DANS LE SUD-OUEST

Une importante mission, de cent vingt personnes parties des départements de la Gironde et de la Dordogne, vient de rendre visite aux coopératives vinicoles de la Bourgogne (Yonne, Côte-d'Or et Saône-et-Loire).

Fort bien organisée par les Services agricoles du réseau Paris-Orléans, elle avait pour but de renseigner la propriété et le commerce des vins du Sud-Ouest sur les résultats obtenus, grâce à la coopération, par les vignerons de l'Est central, et de montrer des exemples qui pourraient être imités prochainement. En mettant ainsi en contact les personnalités qui pensent que la coopération pourrait peut-être tirer les viticulteurs du Sud-Ouest de la situation critique où ils se trouvent placés, et les pionniers de la coopération vinicole bourguignonne, les Services agricoles du P.-O. ont suivi la même méthode qui a permis aux vignerons de Saône-et-Loire et d'Indre-et-Loire de connaître les caves du Languedoc et de la Provence, à ceux du Loir-et-Cher de connaître les caves du Mâconnais, etc... On sait que ces voyages ont toujours eu des résultats favorables.

La préparation des esprits avait été commencée depuis de longs mois, par des visites particulières faites aux caves de Bourgogne, et par les communications faites au Congrès de la Coopération agricole, organisé à Bordeaux en 1931, par les ingénieurs-chimistes, par M. Texte et par M. R. Villepigne, ingénieurs agronomes.

Une réunion au Musée social précéda le départ pour la Bourgogne. M. Louis Tardy, directeur de la Caisse nationale du Crédit agricole, exposa la situation des caves coopératives et des distilleries coopératives, dans les régions viticoles, ainsi que leurs rapports avec les services du Crédit agricole ; M. Maitrot, ingénieur en chef du Génie rural, fit connaître quelles étaient les tendances techniques des caves coopératives de la Côte-d'Or et celles des caves du Mâconnais. Un film montra jusqu'à quel point peut être poussée la récupération des sous-produits dans les grandes caves coopératives du Midi.

Les Services agricoles du P.-O. avaient pris le soin de faire remettre à chaque membre de la mission une première édition d'une brochure : « Les caves coopératives en France », illustrée de photographies et de plans de cave, où se trouvaient décrites les installations qui devaient être visitées. M. le docteur Ozanon, président de l'Union de la Viticulture et du Commerce pour la dé-

fense du vin de Bourgogne, qui recevait la mission présidée par M. Ginestet, président de l'Union de la Propriété et du Commerce de Bordeaux, avait rédigé, en accord avec M. Dufoux, directeur des Services agricoles de Saône-et-Loire, un guide de la visite projetée, que la *Revue* reproduit ci-après.

Sans doute, la situation de la propriété viticole du Sud-Ouest est-elle, dans l'ensemble, bien différente de celle des petits vignerons du Mâconnais et du Beaujolais. Chaque domaine possède une installation qui a été, souvent, modernisée après-guerre, et qu'il semble difficile de mettre au rancart ; l'esprit très individualiste des propriétaires de cette région semble aussi un obstacle sérieux ; la multiplicité des crus, l'hostilité de commerçants et d'intermédiaires mal renseignés en sont d'autres, non négligeables.

Mais la crise qui étreint la propriété et qui gêne le commerce fera sans doute éclore les caves coopérative dans le Sud-Ouest comme ailleurs. Déjà neuf sociétés se sont créées et groupées en une fédération ; trois ont effectivement vinifié en commun les vins de 1931. Le mouvement semble lancé, malgré le tort fait à la cause de la coopération vinicole en Gironde par plusieurs échecs non encore oubliés, dus non pas à la coopération elle-même, mais au mauvais choix des dirigeants administratifs ou techniques de ces caves.

Ce que les visiteurs ont vu en Bourgogne, les affirmations qui leur ont été données des avantages des caves coopératives, les preuves qu'ils ont pu vérifier, que les difficultés les plus grandes peuvent être résolues lorsque *l'esprit coopératif* agit avec persévérance, auront certainement fait progresser la question que les dirigeants de la mission voudraient voir résoudre.

La coopération vinicole prospérera dans le Sud-Ouest comme ailleurs, nous en sommes convaincu, surtout si, comme il est à craindre, l'état du marché des vins de qualité ne s'améliore pas rapidement.

Les organisateurs de cette belle mission auront donc fait œuvre utile ; la viticulture du Sud-Ouest devra leur en être reconnaissante.

P. M.

LES CAVES COOPERATIVES EN BOURGOGNE

Quand on parle de caves coopératives, comme le dit M. Dufoux, directeur des Services agricoles de Saône-et-Loire, dans la brochure qu'il a publiée sur les coopératives bourguignonnes à laquelle nous ferons de larges emprunts, il s'impose toujours à l'esprit la vision des puissantes usines à vin du Midi de la France : Marsillargues, Lansargues, etc., etc..., vinifiant des mers de vin, et on croit que ces organisations n'ont de chance de prospérer que dans les régions à vins communs.

Cette conception est erronée, les caves coopératives existent et prospèrent dans toutes les régions qui les ont vues naître. La coopération est à l'ordre du jour dans tous les domaines, et en ce qui regarde le vin, le Bourgogne est à l'avant-garde du mouvement.

La première cave coopérative de Bourgogne a en effet été créée en 1909 à Vosne-Romanée, région des grands vins.

La vinification de ces produits délicats réclame des précautions spéciales et un mode de faire consacré par les vieux usages dont on ne saurait s'écarter sans compromettre la réussite. On ne trouve donc des caves qu'en matériel ancien qui n'a subi que peu de modifications, complété cependant par des appareils des plus simples pour faciliter les diverses opérations.

Les caves de la Côte-d'Or. — *La cave coopérative côte-dorienne* n'est donc à proprement parler qu'une réunion de viticulteurs mettant la vendange en commun, vinifiant et vendant en commun après estimation de la qualité, de la provenance, des climats, des crus et des cuvées ; elles n'ont pas eu besoin pour se constituer de gros capitaux ni de constructions spéciales, elles sont établies d'une manière générale dans des locaux existants et qui n'ont subi que peu de modifications. Quelques-uns même, comme à Chablis, que vous visiterez, s'étaient bornés jusqu'à présent à recevoir le vin une fois fait, à le soigner, à le conserver le temps nécessaire à son vieillissement, enfin à le vendre. Cette cave, au reste, est en train de se modifier pour arriver à la vinification en commun. M. Pinsot, son fondateur et directeur, vous donnera tous les éclaircissements nécessaires.

Tel est également le cas de la cave coopérative de Beaune, très récente, qui, sous l'habile direction de M. Veau, se borne à la vente des vins de ses adhérents. Celle de Fleurie dans le Beaujolais, mais qui va se constituer cette année même en véritable coopérative avec vinification en commun. Celle d'une autre, dans les côtes chalonnaises qui, née il y a quelques années pour la vente seule de la récolte avec un trop petit nombre d'adhérents et des moyens insuffisants, a dû, malgré le dévouement de ses promoteurs, cesser son fonctionnement.

De ces exemples, il semble que les caves coopératives doivent s'orienter pour la coopération totale, c'est-à-dire la vinification en commun dans des bâtiments bâtis spécialement avec un matériel moderne, mais appropriés aux modalités de chaque région. Il est probable que l'évolution des caves existantes se fera dans ce sens. C'est ainsi qu'à Nuits on étudie actuellement la création d'une cave coopérative dans le sens que nous énoncerons.

A l'heure actuelle, les caves coopératives de la Côte-d'Or sont de petite capacité, on y trouve :

— un ou plusieurs pressoirs de types différents. Les anciens qui se mouvaient à bras ont été pour la plupart équipés électriquement ;

— des cuves en bois de 10 à 80 hectos d'un nombre proportionnel aux cuvées ;

— des cylindres égrappoirs, moto-pompes, etc... qui ne diffèrent que par leur peu de capacité de ceux employés dans le Midi ;

— des tonneaux d'une jauge de 228 litres où sont conservés les vins, des feuillettes et des quarts.

Le tableau ci-dessous emprunté à l'étude si complète des caves coopératives

en Bourgogne faite par Me Clique, avocat à Dijon, en donne le nombre et la capacité.

	Hectos	Cuves
	—	—
Fraternelle de Nuits	400	15
Union Vinicole de Nuits	300	10
Vigneron de Vosne-Romanée	350	13
Union Vinicole de Vosne-Romanée	200	9
Cave coopérative de Brochon	500	9
Cave coopérative de Pommard	300	9
Cave coopérative de Premeaux	100	»
Cave coopérative de Gevrey-Chambertin	1.300	40
Cave coopérative de Saint-Aubin	200	10
Cave coopérative de Morey	280	15
La Familiale de Morey	300	10
Union coopérative de Morey	400	14
Cave coopérative de Marsonnay	300	(vin rosé)
Cave coopérative de Fixin	400	14
Cave de Chambolle-Musigny	100	5
Les Propriétaires de Chambolle-Musigny	200	12
Cave coopérative de Volnay	200	10

De l'examen de ce tableau, il résulte que la même commune possède sur son territoire 2 et même 3 caves coopératives (Morey). Les explications qu'on donne de ce fait assez paradoxal sont les suivantes :

— Plus grande facilité pour bien vinifier une petite quantité qu'une grande ;

— Difficultés d'accorder ensemble un grand nombre de producteurs qui ont des vins différents ;

— Difficultés de trouver un local assez grand ;

— Frais généraux trop élevés lorsque la cave est trop grande.

Sans nier le bien-fondé de quelques-unes de ces objections, nous pouvons conclure avec M. Clique que l'unité serait bien préférable. La diversité des vins et de leur valeur respective rend il est vrai l'accord plus difficile ; néanmoins, il n'est pas impossible.

Organisation juridique. — Elle ne diffère en rien de celle du Midi. Les statuts sont ceux de toutes les caves. Une ou plusieurs parts sont souscrites par chaque sociétaire suivant ses apports en suivant l'étendue du vignoble. Parts de 25 à 40 fr. rapportant de 4 à 6 % d'intérêt. Droits d'entrée ou non. Ce droit est d'autant plus élevé que la cave a fonctionné plus longtemps, ce qui est juste, le nouvel adhérent trouvant un matériel plus amorti.

Toutes se sont mises en règle avec la loi de 1920 et peuvent solliciter de l'Etat des avances par l'intermédiaire des Caisses de crédit mutuel agricole, à court, moyen, ou long terme. A long terme, le prêt est à 3 % et consenti pour 15 ans. La somme prêtée est le double du capital souscrit, enfin vient s'y ajouter une subvention de 8 à 10 % de la somme totale qui rembourse en plus les

frais d'enregistrement d'actes notariés, etc... pour la constitution de la société.

Les caves coopératives de la Côte-d'Or d'une manière générale ont très peu usé du crédit à long terme, ce qui se comprend puisqu'elles ont réduit au minimum les frais de leur installation, fidèles au principe qui a été vrai si longtemps mais qui heureusement cesse de l'être avec la nouvelle orientation politique, à savoir que le premier argent gagné en agriculture est celui qui n'est pas dépensé.

Organisation administrative. — La gérance est effectuée par un Conseil d'administration de 7 à 9 membres renouvelés tous les 3 ans et dont les membres sont rééligibles. Président, vice-président, trésorier, secrétaire : toutes fonctions gratuites ; enfin, un directeur commercial qui peut être rétribué. C'est de son choix, et de celui du président que dépend en grande partie la bonne marche de l'institution. Une commission de contrôle est en outre instituée. 1 ou 2 Assemblées générales au minimum par an où chacun des membres n'a qu'une voix, quel que soit le nombre de parts souscrites, ce qui est absolument conforme au principe coopératif.

Organisation économique. — La récolte est livrée en totalité. Les vignobles sont visités par une Commission nommée à cet effet avant les vendanges. La date en est fixée. Les adhérents font une déclaration indiquant les climats, les crus, les cuvées, la quantité probable, etc...

Le Conseil d'administration se charge de la vente du vin soit en gros et uniquement au commerce (cave coopérative de Pommard et Union Coopérative de Morey), soit en gros et en détail, en fûts et même en bouteilles (Brochon, Fixin, Gevrey-Chambertin). Après prélèvement des frais de toute nature, une ristourne est versée à chaque adhérent en fin d'exercice, mais il touche après chaque vente un acompte qu'on s'efforce d'effectuer à intervalle régulier.

Tel est aussi brièvement résumé que possible, le mode de fonctionnement de toutes les caves coopératives de Bourgogne. Vous visiterez celles de Brochon, de Gevrey-Chambertin, de Fixin et de Nuits-Saint-Georges où toutes les explications complémentaires vous seront données.

Vous visiterez aussi, et c'est par là que vous commencerez, celle de Saint-Bris-le-Vineux dans l'Yonne spécialisée pour les vins blancs. Nous avons tenu à vous faire visiter cette cave de création récente, fort bien organisée et qui est en quelque sorte une transition entre les caves côtes d'oriennes et les caves du Chalonnais, Mâconnais et Beaujolais. Nous nous en sommes inspirés pour la création de la cave coopérative de Buxy plus compliquée comme vous le verrez. Le dévoué président de la cave de Saint-Bris, M. Merrault, vous donnera sur place toutes les explications utiles.

La deuxième journée de votre excursion sera donc consacrée à la visite des caves côtes d'oriennes de Dijon à Beaune dont je viens de parler.

Nous avons demandé en outre à M. Louis Latour, négociant en vins et gros propriétaire de vins fins de Beaune, de nous faire visiter son cuvage d'Aloxe-Corton qui, bien qu'ancien, est remarquablement organisé et dans lequel on peut prendre d'utiles renseignements qu'il vous donnera lui-même avec toute la compétence et la complaisance auxquelles nous avons fait souvent appel pour

la construction des caves du Chalonnais et du Mâconnais. C'est ainsi que vous retrouverez les mêmes pressoirs dans la cave de Chaintré (vins fins blancs de Pouilly-Fuissé), que vous visiterez sous la conduite de M. Perraton, son président, lors de la troisième journée.

Enfin, pour terminer, M. Ferré, le directeur de la Station œnologique de Beaune, vous fera une causerie sur les particularités de la vinification des grands vins bourguignons.

C'est grâce à M. Ferré que nous avons pu mener à bien les caves de nos régions. Il s'y est consacré presque exclusivement, ne comptant ni son temps, ni ses peines. Il nous a accompagnés dans les 21 conférences qui ont été faites dans le Beaujolais et qui ont déterminé la création de nouvelles caves, avec un zèle et un dévouement auxquels je tiens à rendre un juste hommage.

Nous visiterons en outre le cuvage et les magasins de la Maison Bouchard, père et fils, l'une des plus importantes maisons et comme propriété et comme vente de la Bourgogne.

Les caves du Mâconnais et du Beaujolais. — La troisième et dernière journée sera consacrée à la visite des caves du Chalonnais, du Mâconnais et du Beaujolais, dont je vais vous dire quelques mots. Ces caves ne sont pas inspirées des principes des caves côtes d'oriennes. Toutes comprennent des bâtiments neufs appropriés à leur destination et au matériel viticole moderne inspiré par celui utilisé dans les caves méridionales.

La première en date est celle de Saint-Gengoux-de-Scissé créée en 1925 par M. Boulay, député de Saône-et-Loire, à qui nous laissons le soin de vous donner toutes les indications nécessaires. Le nom qu'il a donné à cette cave est celui de l'Aurore, nom admirablement choisi, car c'est bien l'aurore des temps nouveaux et d'une ère de prospérité qui s'ouvre pour notre viticulture si menacée par l'exode rural.

Cet exemple fut rapidement suivi, comme l'indique le tableau ci-après :

Année		Capacité de la cave
—		—
1925	Saint-Gengoux-de-Scissé	12.800
1927	Clessé	4.500
—	Igé	20.500
—	Azé	9.200
—	Lugny	12.500
1928	Chardonnay	4.200
—	Viré	10.800
—	Prissé	8.200
—	Bissey-sous-Cruchaud	5.500
—	Chaintré	5.000
—	Quincié (Rhône)	20 parts à 100 fr. par hectare
—	Verzé	10.800
1929	Lacrost-Prêty	5.200

—	Charnay-les-Mâcon	8.125
—	Liergues (Rhône)	5.000
—	Vinzelles	5.200
—	Saint-Gengoux-le-National	4.300
—	Sennecé-les-Mâcon	3.000
—	Mancey (Saône-et-Loire)	5.000
—	Saint-Bris-le-Vineux (Yonne)	»
1930	Saint-Jean d'Ardières (Rhône)	»
—	Mâcon (cave intercommunale)	»
1931	Buxy (cave intercommunale)	7.000

Plus la cave est importante, moins élevé ressort le coût de l'hectolitre, il faut le compter à l'heure actuelle à environ 100 fr. en moyenne.

Saint-Gengoux a coûté	960.000 fr.
Azé a coûté	825.000 fr.
Lugny a coûté	866.000 fr.
etc...	

Une cave coopérative doit donc réunir au minimum 5 à 6.000 hectos.

Comme dans le Midi le capital nécessaire est fourni par les adhérents de 30 à 40 fr. par hecto rapportant de 4 à 5 % d'intérêt. Le complément a été fourni par la Caisse du Crédit mutuel agricole à long terme à 3 % d'intérêt remboursable en 15 années. La construction est confiée à un architecte sous la direction du Génie rural. Nous avons étudié le fonctionnement de ces caves à propos des caves de la Côte-d'Or, nous n'y reviendrons pas. Cependant, nous pratiquons au mustimètre lors de l'apport des vendanges l'essai des moûts de chaque adhérent. Les indications qu'il donne sont beaucoup plus exactes qu'on ne l'a dit. Le travail de M. Ferré sur ce point en fait foi. A l'arrivée à la cave, la vendange est culbutée dans un wagonnet qui est pesé. On délivre à chaque adhérent un ticket portant son nom, le nombre de kilos et la densité.

Répartition du vin. — Chaque espèce et chaque catégorie sont vinifiées à part, on établit ensuite le degré moyen mustimétrique par catégorie.

On délivre d'habitude 70 litres de vin pour 100 kgs de vendange et suivant que le degré est plus élevé on augmente ou on diminue des 70 litres, par exemple un demi-litre par 1/10 de degré. Soit pour prendre un exemple concret, un coopérateur ayant amené 20 quintaux de vendange d'un degré de 10,4, il touchera $70 \times 20 = 1.400$ litres de vin plus $1/2 \times 4 \times 20 = 40$ litres, au total 1.440 litres.

Compte est donc tenu d'une manière très appréciable de la qualité de la vendange dans chaque catégorie, le producteur a donc intérêt à ne pas pousser à la production et à fournir de la vendange la meilleure possible. Cet essai mustimétrique n'est pas pratiqué quand il survient une calamité agricole (grêle). Dans un but de solidarité louable, les propriétaires non grêlés consentent ce sacrifice pour ceux que n'a pas épargnés le fléau.

Comme la coopérative retire un peu plus de vin que la quantité répartie (70 litres aux 100 kilos), à cause de la vinification meilleure, cet excédent demeure sa propriété. C'est avec cet excédent que sont payés l'amortissement, les

intérêts, les frais divers ; à cette somme vient s'ajouter la vente des sous-produits.

Ces dépenses s'élèvent environ de 8 à 9 fr. par hecto, dont 1 fr. pour la vinification.

Les eaux-de-vie sont réparties entre les coopérateurs à raison de 1 litre à 52° pour 143 kgs de vendange.

Chacun ne peut retirer que 400 litres de vin pour la consommation familiale ; s'entend par nombre de personnes constituant la famille.

La vente a lieu en commun par le Conseil et le directeur commercial, cependant tout coopérateur conserve le droit de vendre directement s'il le demande un mois avant les vendanges. Cette clause qui donne le maximum de liberté aux coopérateurs n'est presque jamais revendiquée ; la cave vendant toujours mieux que les particuliers, ceux-ci s'en remettent à elle. La coopération est donc totale. Un caviste rétribué et ayant fait un stage à la station œnologique s'occupe de l'entretien et de la livraison des vins, en maintenant des contacts constants avec le directeur de la Station œnologique.

Quant au matériel, il est celui employé dans le Midi plus modifié.

Jusqu'à présent, les caves de cette région ne vinifiant que des vins ordinaires ou grands ordinaires, ce matériel pouvait suffire, mais à mesure que se créeront des caves à vins fins, il y faudra apporter des modifications. Les caves de Buxy et de Chaintré sont significatives à cet égard.

Celle de Buxy qui vient de fonctionner pour la première fois, présente un intérêt tout particulier. Elle est intercommunale, elle vinifie des vins ordinaires et des vins fins. Les plans en ont été préparés et approuvés par les ingénieurs du Génie rural, MM. Rebillard et Drevet, et exécutés par M. Massaux, architecte.

La cave de Buxy diffère des autres en ce que la qualité du vin récolté a nécessité un transport et une vinification spéciaux. 7.420 hectos ont été souscrits, mais plus de 8.000 y sont contenus. Son agrandissement est du reste prévu, les adhésions arrivant de plus en plus nombreuses. Sa construction se prête à cet agrandissement.

Les caves intercommunales, c'est-à-dire caves à grand rayon, présentent de gros avantages.

Accession de tous les coopérateurs d'une même région à la coopérative. Cave de grande capacité diminuant ainsi les frais généraux ; une cave au-dessous de 5 à 6.000 hectos étant très onéreuse. On groupe par ce moyen des petits centres incapables individuellement de donner lieu à une installation, choix de l'emplacement de la cave au meilleur endroit. Enfin il n'est pas facile de trouver partout des coopérateurs pouvant ou voulant s'occuper de cette installation.

Ceci dit, voici le fonctionnement de la cave de Buxy.

Centres de ramassage au nombre de 7. Ces centres sont essentiellement mobiles. Ils sont constitués par un quai monté sur des tréteaux en fer, de la hauteur du camion transporteur. Ces tréteaux reposent sur 2 longerons de bois placés sur le sol qui en assurent l'assise horizontale. Ils ont 8 mètres de longueur en 2 parties de 4 mètres séparées par une plate-forme où se tient le pré-

posé au pesage et la bascule enregistreuse. Leur largeur est de 2 m. 40. Ils peuvent ainsi contenir le chargement de 2 camions de 5 tonnes (le tablier d'un camion étant de 2 m. 40 × 4 m.). Sur chacun de ces quais se trouvent posés 6 fers à U supportant 3 chariots qui portent chacun 18 bennes ou bacs en bois de la même contenance. Ces chariots qui se trouvent à la même hauteur que le camion roulent facilement sur son tablier où ils sont calés pour le transport. Les récoltants amènent à ce centre leur vendange dans des bennes mâconnaises qui après pesée et essai mustimétrique sont culbutées dans le bac par leur soin.

A chaque arrivée du camion le chargement a lieu et le camion apporte à chaque centre les bacs vides qui se déchargent sur le quai destiné à les recevoir. Les récoltants trouvent donc toujours des bacs vides et la cueillette n'est pas retardée. Arrivée dans la cave, le déchargement des bacs chargés et le rechargement des bacs vides se fait de la même manière. Ces centres de ramassage sont au nombre de 7. Buxy par le fait de sa proximité avec la cave conduit par ses propres moyens sa vendange.

Montagny est à 3 km. ; Jully est à 3 km. ; Saint-Vallerin est à 4 km. ; Etiveaux est à 5 km. ; Saint-Boil est à 6 km. ; Culles est à 10 kilomètres.

Le transport par camion automobile à forfait revient à 1 fr. 20 par 100 kgs quelle que soit la distance.

La cave coopérative de Buxy reçoit diverses qualités de vendange et par conséquent doit vinifier et conserver à part un assez grand nombre de vins.

Le rouge grand ordinaire ;

Le rouge provenant d'Hybrides en très petite quantité ;

Les vins blancs divisés en 5 catégories :

1° Les vins blancs fins (Chardonnay), vin de Montagny, un des meilleurs vins de notre région à appellation d'origine ;

2° Les vins blancs fins (Chardonnay) sans appellation d'origine ;

3° Les vins blancs grand ordinaire Aligotés ;

4° Le vin de Noah en petite quantité ;

5° Les vins d'hybride aussi en très petite quantité.

Ces vins sont donc logés séparément après vinification à part. Cela ne présente aucune difficulté. Il n'y a là qu'une seule affaire d'organisation très simple.

L'examen du schéma de la manutention de la vendange suffit à en faire comprendre le fonctionnement. Nous n'y insisterons donc pas. Mais nous voudrions attirer l'attention sur les avantages qu'elle présente.

C'est d'abord l'élimination de tous les objets en fer pour le traitement de la vendange, et je crois que c'est la première fois qu'elle a été si complète, toutes les autres caves de notre région comportant des tuyauteries, des foulopompes, des élévateurs, etc... peu désignés pour des vins de qualité qu'ils contaminent à plaisir. Ont été également éliminés les wagonnets en fer, les foulopompes et leur canalisation, les élévateurs à godets, les bennes en fer, etc...

Les cuves employées pour la vinification des vins rouges seulement sont en ciment fluaté ; les blancs sont vinifiés et conservés dans des foudres, tonneaux de bois de chêne. La suppression de tout système d'élévateur nécessite l'emploi de bâtiments construits en profondeur, le transport de la vendange n'ayant lieu que par gravité. Circonstance heureuse bien qu'elle nécessite l'emploi d'un monte-charge, car c'est vraiment une cave avec tous les avantages qu'elle comporte.

La cave à vins de conserve est taillée en plein roc, construite sous le quai d'arrivée ; elle a 2 mètres de terre sur son plafond.

La cave où sont entreposés les foudres a été protégée autant qu'on l'a pu par les fosses à marc qui forment un isolant appréciable. Les cuves de vinification sont séparées des murs par des tuyaux de drainage permettant une circulation d'air, la même disposition a été réalisée entre les cuves, ce qui évite les échauffements de celles-ci les uns par les autres lors de la fermentation.

Au centre de la cave de Chaintré, on trouve une disposition analogue. Le cuvage et la vinification ont lieu dans des récipients en bois. La disposition du terrain n'a pas permis la suppression des foulo-pompes, mais les inconvénients que celles-ci présentent ont été considérablement diminués en remplaçant leur tuyauterie en fer par une tuyauterie en cuivre.

On y voit également des presses hydrauliques et des pressoirs identiques à ceux de la cuverie de M. Latour.

Les autres caves de notre région ne présentent rien de spécial et ne diffèrent les unes des autres que par leur agencement. La force motrice nécessaire est empruntée au secteur local qui, en cas de non fonctionnement, est suppléé par une génératrice de secours dans la plupart des cas. Cependant 3 d'entre elles peuvent se passer du secteur et disposent de moteurs à huile lourde : Bissey et Buxy notamment.

On visitera également la cave intercommunale de Mâcon, dernière création de M. Boulay, député de Saône-et-Loire, et ses centres de ramassage. Le système qu'il a adopté est très pratique pour les vins ordinaires, mais ne saurait s'appliquer à des vins fins ; c'est avec son aide efficace et ses conseils précieux qu'a été réalisée la cave de Buxy.

Toutes ces caves sont réunies dans une Fédération dont le siège est à Mâcon, où M. Blanc, son président, vous recevra et vous parlera des immenses avantages qui découlent de cette Union pour toutes nos caves coopératives.

Avant de terminer cet exposé, nous voudrions encore résumer l'action bienfaisante qu'exercent les caves coopératives. Nous nous efforcerons de le faire aussi brièvement que possible.

Avantages des caves coopératives. — Suppression des non logés avantageuse pour le petit propriétaire qui n'est pas forcé de vendre coûte que coûte par manque de vaisselle vinaire ou manque d'argent.

— Pour la collectivité, qui ne voit pas les cours faussés dès le début de la campagne ;

— Prêts consentis sur les vins en caves ;

— Proportionner l'offre à la demande, stabiliser ainsi les cours dans une certaine mesure ;

— Suppression des vins mal vinifiés qui constituent une perte pour le détenteur et pour la collectivité à cause de l'influence fâcheuse qu'ils exercent sur le marché ;

— Unification du produit suivant les espèces de vins et de crus ;

— Plus-value des rendements, extraction et vente des sous-produits : tartres, lies, marcs, etc...;

— Economie considérable de main-d'œuvre notamment pour la cueillette qui pour s'effectuer normalement n'a plus besoin du secours d'une main-d'œuvre étrangère ;

— Conduite de la vinification d'une manière rationnelle sous le contrôle et avec l'aide des stations œnologiques ;

— Cuvage bien conduit ;

— Outillage bien conduit ;

— Traitement des vins défectueux ;

— En résumé, vins meilleurs parce que mieux travaillés et d'une vente plus rémunératrice ;

— La cave coopérative n'est pas un organisme dirigé contre le commerce et n'a pas l'intention de se substituer à lui. La preuve en est que la plupart des caves coopératives ne vendent qu'au commerce, celui-ci y trouve ainsi des avantages indiscutables ;

— Facilités consenties pour les délais des paiements, facilités d'approvisionnements, honnêteté absolue des produits.

Le commerce reconnaît lui-même ces avantages car les caves coopératives vendent mieux et plus vite que les particuliers.

A côté de ces avantages matériels qui sont indéniables (l'extension des caves coopératives en est la meilleure preuve), nous trouvons aussi un énorme profit moral, celui de resserrer les liens qui nous unissent et par suite d'avoir une action commune, soit qu'il s'agisse de défendre nos intérêts ou de faire une propagande active pour nos produits.

Nos intérêts sont intimement liés ; qu'il s'agisse du gros propriétaire ou du plus modeste vigneron, nos droits respectifs sont absolument les mêmes. Le gros propriétaire n'a plus à se préoccuper de vinification, d'outillage, de soutirage, d'entretien du matériel, etc... ni de vente pour laquelle il est le plus souvent mal placé. Le petit propriétaire y trouve des avantages qui ne sont pas moins importants : l'accession à la propriété n'est plus un mythe puisque sans s'embarrasser de bâtiments et de matériel coûteux, il peut acquérir un vignoble aussi modeste soit-il, étant sûr d'obtenir une juste rémunération de son travail.

En outre, l'échelonnement des versements et des emprunts qui peuvent lui être consentis font disparaître l'incertitude si pénible où il était jusqu'à présent de l'époque où il pourrait enfin toucher le salaire de son labeur de toute une année.

Enfin, la création de ces caves paraît être le meilleur moyen d'arrêter dans nos régions viticoles l'exode rural qui va sans cesse en s'accroissant. Aussi demandons-nous à l'Etat d'intensifier l'aide qu'il nous a donnée, en accordant que l'avance à long terme consentie par la Caisse Nationale du Crédit agricole soit portée à 3 fois la valeur du capital souscrit.

Il est reconnu en effet que 2 fois le capital social est nettement insuffisant : les premiers souscripteurs sont trop chargés ; on est obligé de limiter les frais de premier établissement au minimum ; il en résulte que les agrandissements indispensables à bref délai ne peuvent être exécutés, parce que trop onéreux.

Nous demandons également que l'intérêt de ces prêts soit ramené à 2 % comme il l'était autrefois.

Qu'un délai supérieur à 15 années soit consenti, au moins pour les bâtiments puisque la loi Loucheur accorde 40 ans aux maisons ouvrières.

Que la subvention donnée par l'Etat soit augmentée puisqu'à l'heure actuelle les silos coopératifs reçoivent une subvention qui va jusqu'à la presque totalité du coût de leur construction.

Que les formalités de premier établissement des caves soit largement simplifiées et qu'enfin lorsque les caves coopératives sont atteintes dans leur production par des calamités agricoles qui vont jusqu'à supprimer la récolte des dispositions prises pour leur venir en aide surtout dans les premières années de leur fonctionnement.

Nous ne réclamons en dernière analyse que de pouvoir vivre des produits de notre sol, contribuant ainsi dans la mesure de nos forces au relèvement de notre cher pays.

C'est ce qu'a si bien compris la Compagnie d'Orléans qui a mis au point cette mission d'études et nous croyons être l'interprète de tous en lui adressant nos félicitations et nos remerciements.

Dr Ozanon,

président de la Confédération générale des Associations viticoles de la Bourgogne ;

président de l'Union de la Viticulture et du Commerce pour la défense du vin de Bourgogne.

ACTUALITÉS

Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Déclarations de récolte de l'Hérault et du Gard. — Sorties, stocks et consommation des vins en octobre (H. A.).

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Nous continuons à avoir des pluies presque journalières qui paralysent un peu les travaux de la campagne. Certains jours, l'eau tombe en abondance et fait déborder quelques cours d'eau qui déposent un limon bienfaisant dans les vignes, l'eau n'ayant pas un courant rapide.

La température reste toujours douce, sans gelées.

Les labours qui étaient commencés sont suspendus assez souvent, parce que le terrain est trop détrempé.

On opère maintenant des défoncements qui n'avaient pas pu se faire en été, à cause de la dureté du sol. Pour la destruction des mauvaises herbes et la bonne aération de la couche arable, il aurait été préférable de remuer la terre au moment des grandes chaleurs.

Les plantations des racinés et les mises en pépinières des boutures ne vont pas tarder à commencer, puisqu'on a déjà établi les cours du début ;

Les racinés de variétés courantes sont cotés de 150 à 300 fr. le mille suivant variété et choix. Les greffés soudés de 550 à 850 fr. le mille. Les belles boutures greffables de 125 à 200 fr. le mille. Les boutures pour pépinières de 20 à 50 fr. le mille.

Les hybrides de Berlandieri racinés de 450 à 800 fr. le mille, les greffés-soudés 1.200 à 1.600 fr. le mille. Boutures greffables de 200 à 400 fr. Les boutures pour pépinières de 50 à 120 fr. le mille. Ces prix établis au début de la campagne par le Syndicat des pépiniéristes du Midi sont susceptibles d'augmenter ou de diminuer, suivant l'intensité des demandes.

Cette année, on a pu faire les fosses de remplacement, dans les vieilles vignes, parce qu'il a plu aussitôt après les vendanges. Ce qui fait qu'on mettra les racinés en place un peu plus tôt que les années précédentes. Cela permettra de labourer.

La taille courte des vignes commencera aussitôt que le temps se mettra au sec.

On continue à apporter dans le vignoble les fumiers pailleux, les gadoues et tous les engrais à dissolution lente.

On peut commencer à piqueter les jeunes greffes qu'on déchausse pour vérifier la soudure et couper les racines qui avaient tendance à pousser sur le greffon.

Le piquetage ne se fera qu'à la fin de l'hiver, dans les jeunes vignes qu'on a déjà examinées avant ou aussitôt après les vendanges. Dans ce cas, le bois des piquets n'est pas altéré par la trop grande humidité de l'hiver.

Badigeonner pendant ce mois les plaies de taille, au sulfate de fer dans les vignes malingres ou chlorosées (procédé Rassiguier).

Beaucoup de vignes sont encore recouvertes de leurs feuilles bien jaunies dans notre région.

A la cave. — Attendre le vent sec du nord pour soutirer les vins, les loger dans des récipients absolument propres, dans lesquels on a fait brûler un peu de soufre. Fermer les portes du haut, lorsque les cuves ou foudres ont été remplis. Filtrer les lies ou petits dépôts ou bien mettre ces résidus dans des fûts, pour les faire reposer. Le vin qui séjourne trop avec les dépôts du fond des foudres et des cuves prend souvent le goût de lie. Dans le cas, il faut faire distiller ces vins pour l'alcool de la consommation familiale.

Ne jamais verser dans les cuves ou foudres de vins limpides, des fonds ou des liquides ayant une altération quelconque.

Tous les vins un peu défectueux doivent aller à la distillerie.

Nous voudrions aussi qu'on tienne la main à ce que les vins avariés ne soient pas achetés par certains petits négociants qui les travaillent et les livrent à la clientèle en gagnant beaucoup d'argent, mais en portant aussi un préjudice à la santé et à la viticulture.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les derniers marchés vinicoles de Béziers, Montpellier, Nîmes, Narbonne, Carcassonne, Perpignan, n'ont pas eu l'animation des précédents, ni l'affluence des viticulteurs qui venaient nombreux depuis la fin des vendanges.

On commence à craindre que la crise ne soit pas seulement passagère, comme le faisaient prévoir les journaux politiques locaux et régionaux qui croient utile de flatter les viticulteurs pour avoir de nombreux lecteurs.

Des ventes se font journellement en dehors des marchés. Beaucoup de propriétaires viticulteurs préfèrent vendre une partie de leur récolte que d'emprunter aux Caisses de Crédit agricole où il y a pas mal de formalités à remplir.

Pourtant, ces caisses ne manquent pas de demandeurs et les avances déjà faites dépassent en ce moment le double de celles de l'année dernière. Ce qui prouve que bon nombre de propriétaires viticulteurs n'ont pas les avances qu'on leur supposait.

En résumé, la situation n'est pas brillante, et malheureusement ce que nous avons prédit depuis la récolte se réalise tous les jours. Toutes les lois de circons-

tance, restrictives et tracassières qu'on a votées depuis le début de 1930 n'ont produit aucun effet sur les cours des vins.

Cette boisson dite nationale est traquée par le fisc et les nombreux agents des fraudes qui laissent souvent tranquilles les véritables fraudeurs soutenus par certains hommes politiques qui crient très fort contre la fraude dans les réunions politiques ou dans leurs journaux.

Les dernières cotes dans les marchés de notre région ont été pour des vins de 8 à 11° de 68 fr. à 105 fr. l'hecto nu pris à la propriété.

Nous avons vu vendre à la propriété, en dehors des marchés, pas mal de vins de 10° à 90 francs.

Nous constatons que dans les caves importantes, on se débarrasse des cuves de vin ordinaire ou médiocre et qu'on garde les vins supérieurs.

On recommence à parler beaucoup du carburant national qui avait vivement préoccupé le directeur de notre *Revue*, il y a quelques années. Malheureusement en viticulture on fait comme pour beaucoup de malades. Les remèdes sont abandonnés, dès que la convalescence commence. On espère débarrasser le marché d'une assez grande quantité de vin pour la distillation ; mais il faut avoir l'emploi de l'alcool. L'alcool d'industrie doit aller aux moteurs et l'alcool de vin et de fruits doit être exclusivement réservé comme alcool de bouche.

Le Comice agricole de Béziers a organisé des Journées de carburant national qui se termineront le dimanche 15 à Béziers, au Grand-Théâtre, par une conférence du général Maurin, sous la présidence de M. Maurice Sarraut, sénateur, président du Groupe viticole du Sénat.

La distribution du carburant national a été faite par M. Morel, directeur des Poudres (service des alcools). Certaines voitures sont mues par le gaz-oil alcool, d'autres avec un carburant 100 % français, c'est-à-dire 50 % d'essence de lignite et 50 % d'alcool.

Deux ou trois voitures marchent à l'alcool pur.

Un camion Berliet marche avec un gazogène alimenté par des sarments de vigne.

La Fédération française des stations uvales s'est aussi réunie, mais pour s'adresser mutuellement des félicitations. Il y a beaucoup à faire de ce côté si l'on a le courage de se passer des hommes politiques et surtout si ceux qui sont chargés de diriger ces stations travaillent en dehors de toute réclame personnelle. Quoi qu'on en ait dit à la réunion des délégués de la Fédération du 10 courant, les stations uvales de cette année ont laissé beaucoup à désirer.

La consommation du raisin et du jus concentré doit s'intensifier dans l'intérêt de la santé publique et pour le grand bien de la viticulture. — E. F.

Déclarations de récolte de l'Hérault et du Gard. — Les chiffres qui viennent d'être publiés portent à 12.616.306 hectolitres la récolte 1931 dans l'Hérault, à 4.209.273 hectos dans le Gard, soit respectivement 3.874.995 hectolitres et 1.329.453 hectos de plus que l'an dernier. Les stocks à la propriété sont de 692.113 hectolitres dans l'Hérault et 127.146 hectolitres dans le Gard.

Sorties, stocks et consommation des vins en octobre. — L'*Officiel* du 15 novembre donne les chiffres suivants que nous commenterons dans notre prochain numéro : sorties : 4.265.015 hectolitres de vins, plus 336.204 hectolitres de vendanges, soit 4.601.219 hectolitres ; consommation taxée : 4.236.485 hectolitres ; stocks du commerce : 13.705.383. — H. A.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

PARIS. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 8° environ, 155 à 165 francs ; 9°, 175 à 185 fr. ; 10°, 195 à 205 fr. ; Corbières 11°, 220 fr. et au-dessus ; Vin blanc ordinaire, 230 fr. et au-dessus ; Vin blanc supérieur, 240 fr. et au-dessus.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires 8°5 à emporter, 245 fr. et au-dessus ; 9°, 260 fr. et au-dessus ; 10°, 280 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 8° ½ à 9°, 280 fr. et au-dessus, 9° ½ à 10°, 300 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge, de 630 fr. à 660 fr. ; vin blanc dit de comptoir, à 680 fr. Picolo, 680 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1.000 fr. et au-dessus ; la pièce rendue dans Paris, droits compris. — Vins rouges au litre, de 2 fr. 70 à 3 fr. ». Vins blancs, de 2 fr. 80 à 3 fr. 20.

BORDEAUX. — Vins rouges 1929, 1ers crus Médoc, de 21.000 à 25.000 fr. ; 5es crus, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois Bas-Médoc, de 2.800 à 3.200 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 6.000 à 23.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 5.500. — Vins rouges 1930, 1ers crus Médoc, de 6.000 à 7.000 fr. ; Bourgeois du Bas-Médoc, de 2.100 francs ; 1ers crus Graves, 3.000 à 3.500 fr. ; 2es crus, de 2.800 francs le tonneau de 900 litres. — Vins blancs 1929, 1ers Graves supérieurs, de 4.200 à 4.800 fr. ; Graves, 3.300 à 3.800 fr. en barriques en chêne.

BEAUJOLAIS. — Suivant choix, la barrique, rouges, Mâcon 1res côtes, de 450 à 500 fr. Mâconnais, 420 à 480 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 550 à 600 fr. Mâcon, 1res côtes, 750 à 800 fr.

VALLÉE DE LA LOIRE. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, de 275 à 330 francs. Vins blancs de Blois, 250 à 300 francs la pièce nue.

Vins de Touraine : Blancs Vouvray, 500 à 600 fr. la barrique.

Vins d'Anjou : Rosés 1930, 17 à 18 fr. le degré ; Rosés supérieurs, 20 à 23 fr. le degré.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1930, 550 à 630 fr. ; Gros plants, de 250 fr. à 350 fr. Noah, de 100 à 125 fr. la barrique de 225 litres.

ALGÉRIE. — Vins 1931 : Rouge, de 7 fr. 50 à 8 fr. 75 le degré. Vins blancs, de rouges, 7 fr. 50 à 8 fr. » le degré. Blancs de blancs, de » fr. » à » fr. ». Distillerie, 5 fr. 75 à 6 fr. ».

MIDI. — *Nîmes (16 novembre 1931).* — *Cote officielle :* Armon, de 8 fr. » à 9 fr. » ; Montagne, de 9 fr. 50 à 10 fr. 50 ; Costières, de » fr. » à » fr. » le degré logé. Rosé Paillet, » fr. le degré. Trois-six B. G. 100°, de 675 fr. à » fr. ; trois-six de marc 86°, de 615 à » fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 600 à 605 fr. l'hectolitre. Vins à distiller, de » fr. » à fr. » le degré. Pas d'affaires.

Montpellier (17 novembre). — Vins rouges, 8 à 10°, de 63 fr. à 100 fr. l'hecto logés. Rosé, Blanc de Blanc, de » fr. » à » fr. le degré. Esprit de vin à 86°, à 670 fr. Eaux-de-vie de Montpellier à 52°, » à » fr. les 100°. Trois-six 75°, ». Marc 52°, 600 à 615 fr. Esprit de marc à 86°, 615 fr.

Béziers (17 novembre). — Vins rouges 1930, de 12 fr. 50 à 17 fr. » le degré enlèvement immédiat, de » à » fr. logé. Rosé, de 12 fr. à 14 fr. » le degré, Blanc, 12 fr. 50 à 15 fr. » le degré. Alcools rectifiés 95-97°, » fr. à » les 100 degrés ; vins de distillerie, » fr. » à » fr. ». Pas de cote.

Minervois (15 novembre). — Marché d'Olonzac, de 9 fr. » à 10 fr. le degré. avec appellation d'origine minervois.

Perpignan (14 novembre). — Vins de 8 fr. » à 9 fr. » suivant degré, délai de retiraison et localité. (Chambre de commerce).

Carcassonne (14 novembre). — De 8 fr. » à 9 fr. 50 le degré.

Narbonne (12 novembre). — Vins rouges, de 10 fr. à 11 fr. 50 le degré.

Alsace. — Vins blancs courants, 1930 : H.-Rhin, de 220 à 240 fr. ; B.-Rhin, de 200 à 220 fr. — Vins blancs, supérieurs 1930 : H.-Rhin, de 360 à 380 fr. ; B.-Rhin, 300 à 340 fr. Eaux-de-vie d'Alsace : Questch, 1.500 fr. ; Kirsch, 1.600 fr. ; Mirabelle, 1.800 fr., l'hecto nu, 50 degrés.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, l'hectolitre, 152 fr. 50 à » fr. »; orges, 71 fr à 82 fr.; escourgeons, 76 fr. à 82 fr.; maïs, 72 fr. » à 77 fr. »; seigle, 88 fr. » à 93 fr. »; sarrasin, 82 fr. à 87 fr.; avoines, 80 fr. » à 86 fr. — On cote les 100 kgr. à New-York, les blés, de 66 fr. 81 à » fr. ». Buenos-Ayres, 39 fr. 68 à 40 fr. 52. Chicago, 53 fr. 98 à 59 fr. 25. — Sons, 40 fr. à 49 fr. — Recoupettes, de 38 à 48 fr.; remoulages, de 75 à 90 fr.

Pommes de terre. — Hollande, 80 à 140 fr.; saucisse rouge, 90 à 110 fr.; sterling, 55 à 70 fr.; Rosa, 110 à 120 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 105 fr. à 140 fr.; paille d'avoine, de 105 fr. à 140 fr.; paille de seigle, 105 fr. à 140 fr.; luzerne, 200 fr. à 225 fr.; foin, 170 fr. à 215 fr.

Semences fourragères. — Trèfles violet, de 425 à 500 fr.; Féveroles, de 85 à 86 fr.; luzerne, de 425 à 600 fr.; sainfoin, 180 à 220 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 84 fr. »; d'arachide blanc extra, 84 fr. à fr.; Coprah, 69 fr.; Arachides courant, 65 fr. »

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, de 214 fr. 50 à 215 fr. ».

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœufs, 1 fr. 50 à 14 fr. ». — Veaux 7 fr. » à 15 fr 50. — Moutons. 6 fr. » à 28 fr. ». — Demi-Porc, 6 fr. » à 8 fr. 80. — Longe, de 8 fr. » à 13 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 19 fr. 50 le kg. — Acide citrique, 22 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 80; sulfate de potasse 46 %, 93 fr. 10; chlorure de potassium 49 %, 68 fr. »; *Engrais azotés* : Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 101 fr. » à 103 fr. » les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 88 fr. 95 à 50 fr. les 100 kgs; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 106 fr. » à 109 fr. »; *Engrais phosphatés* : Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 75 à 32 fr. » les 100 kgs, superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 48 fr. 50. — **Phosphates** : Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 54 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 108 francs. — Sang desséché moulu, (10 à 12 % azote organique) l'unité, 11 fr. »; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 10 fr. 25 l'unité.

Soufres : Sublimé, 130 fr.; trituré, 112 fr. — **Sulfate de cuivre, gros cristaux**, 182 fr. 100 kgs; neige, 207 fr. 50. — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 33 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 95 à 105 fr. la tonne. — **Dolomagnésie**, 25 fr. les 100 kilos logés départ usines. — **Plâtre cru tamisé**, 60 fr. — **Carbonate de soude**, 95 à 105 fr. les 100 kg. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. le litre. — **Arseniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en pâte) En fûts de 50 kgs, 4 fr. 25 le kg. En boîtes de 3 kgs, 6 fr. le kg. En fûts de 25 kgs, 4 fr. 50 le kg. En boîtes de 1 kg 500, 6 fr. 75 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos, Bananes Canaries, 450 à 550 fr. — Citrons, 350 à 450 fr. — Mandarines, 380 à 750 fr. — Oranges d'Algérie, 340 à 425 fr. — Pommes communes, 180 à 250 fr. — Pommes de choix, de 300 à 500 fr. — Poires communes, 150 à 300 fr. — Poires de choix, 500 à 1.200 fr. — Raisin du Midi, 300 à 800 fr. — Figues, 400 à 800 fr. — Tomates du Midi, 160 à 250 fr. — Noix, 350 à 500 fr. — Marrons français, de 180 à 220 fr. — Haricots verts du Midi, 300 à 850 fr. — Haricots à écosser, 220 à 250 fr. — Choux-fleurs, de 120 à 200 fr. le cent. — Endives françaises, 250 à 550 fr. — Laitues de Paris, 50 à 100 fr. le cent.

Le gérant : Jules Legrand.

Paris. — Société générale d'imprimerie et d'édition, 17, rue Cassette